
Mozzarella und Ricotta

Mozzarella, der beliebte Frischkäse aus Italien, wird vorwiegend aus Kuhmilch hergestellt. Eine besondere Herausforderung sind jedoch die kurze Haltbarkeit und die Verpackung.

Der Name Ricotta kommt vom lateinischen "recocta", das bedeutet "nochmals gekocht". Er wird aus Schaf- und/oder Kuhmilch gewonnen.

Am Ende des Seminartages haben Sie gelernt, wie Sie Mozzarella und Ricotta im Handwerksbetrieb herstellen können. Bitte beachten Sie die derzeit gültige 2-G Regel (geimpft, genesen) an der Schule. Ein entsprechender Nachweis ist bei Kursbeginn vorzuweisen.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 86,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
172,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder
wasserfestes Schuhwerk, saubere
Arbeitskleidung

Verfügbare Termine